CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

A

منظمة الصحة العالمية
منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه

CXS 247-2005

اعتُمدت في عام 2005. وعدّلت في عام 2022.

تحل هذه المواصفة محل المواصفات الفردية لعصائر الفواكه والمنتجات ذات الصلة التي ترد أدناه:

عصائر الفواكه المحفوظة حصرًا بالوسائل الفيزيائية: عصير البرتقال (CODEX STAN 45-1981)، وعصير الجريب فروت (CODEX STAN 46-1981)، وعصير حامض الليمون (CODEX STAN 47-1981)، وعصير التفاح (CODEX STAN 48-1981)، وعصير الطماطم (CODEX STAN 49-1981)، وعصير العنب (CODEX STAN 82-1981)، وعصير الأناناس (CODEX STAN 85-1981)، وعصير الكشمش الأسود (CODEX STAN 120-1981)، والمواصفة العامة لعصائر الفواكه التي ليست لها مواصفات فردية (CODEX STAN 164-1989).

عصائر الفواكه المركزة المحفوظة حصرًا بالوسائل الفيزيائية: عصير التفاح المركز (CODEX STAN 63-1981)، وعصير البرتقال المركّز (CODEX STAN 64-1981)، وعصير العنب المركّز (CODEX STAN 83-1981)، وعصير العنب المركّز من نوع لابروسكا، بصيغته المحلاة (CODEX STAN 84-1981)، وعصير الكشمش الأسود المركّز (CODEX STAN 121-1981)، وعصير الأناناس المركّز (CODEX STAN 138-1983).

عصائر الفواكه المركزة التي تحتوي مواد حافظة لغايات التصنيع: عصير الأناناس المركّز (CODEX STAN 139-1983).

أنواع نكتار الفواكه المحفوظة حصرًا بالوسائل الفيزيائية: نكتار المشمش والدرّاق والإجاص (CODEX STAN 44-1981)، ونكتار الجوافة (CODEX STAN 148-1985)، ونكتار الكشمش الأسود غير اللبي (CODEX STAN 101-1981)، ونكتار لب بعض الفواكه الصغيرة (CODEX STAN 122-1981)، ونكتار بعض الحمضيات (CODEX STAN 134-1981)، والمواصفة العامة لأنواع نكتار الفواكه التي ليست لها مواصفات فردية (CODEX STAN 161-1989) ومنتجات المانغا اللبية السائلة (CODEX STAN 149-1985).

الخطوط التوجيهية: الخطوط التوجيهية لعصائر الفواكه المختلطة (CAC/GL 11-1991) والخطوط التوجيهية لنكتار الفواكه المختلطة (CAC/GL 12-1991).

تعديل عام 2022

أدخل التعديل التالي على نص المواصفة بموجب القرارات التي اتخذت في الدورة الخامسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في ديسمبر/كانون الأول 2022.

الصفحة	الموضع	نص النسخة السابقة	نص النسخة المعدلة
13	القسم 8-2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة القسم 8-2-1 يجوز وسم المنتج بتاريخ الصلاحية. القسم 8-2-2 بالنسبة إلى مركبات الشحن، يجوز للمعلومات أن ترد حصرًا في المستندات المصاحبة.	ترد المعلومات الخاصة بالحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة التي لا تتوجه إلى المستهلك النهائي، إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة لها، غير أن اسم المنتج، ورقم تعريف الشحنة، والمحتوى الصافي، واسم وعنوان المصنّع أو المعبّئ أو الموزع أو المستورد، فضلًا عن تعليمات التخزين، يجب أن تظهر كلّها على الحاوية، غير أنه بالنسبة إلى مركبات النقل، يمكن للمعلومات أن ترد حصرًا في المستندات المصاحبة. ولكن يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد وعنوانهم بعلامة تعريف، بشرط سهولة التعرف على هذه العلامة من خلال المستندات المصاحبة.	ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة* (CXS 346-2021). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية: 8-2-1 يجوز وسم المنتج بتاريخ الصلاحية. 8-2-2 بالنسبة إلى مركبات الشحن، يجوز للمعلومات أن ترد حصرًا في المستندات المصاحبة.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على جميع المنتجات الوارد تعريفها في القسم 2-1 أدناه.

2- الوصف

2-1 تعريف المنتج

2-1-1 عصير الفاكهة

عصير الفاكهة هو السائل غير المختمر ولكن القابل للاختمار المستخلَص من الجزء الصالح للأكل من ثمرة سليمة وناضجة بدرجة مناسبة وطازجة، أو من ثمرة محفوظة في ظروف سليمة بالوسائل المناسبة التي تشمل المعالجات السطحية في مرحلة ما بعد الحصاد، والمطبقة وفقًا لأحكام هيئة الدستور الغذائي المعمول بها.

ويجوز تجهيز بعض العصائر المحتوية على نواة وبذور وقشرة لا تكون عادة من ضمن العصير، ولكن يمكن القبول ببعض أجزاء أو مكونات النواة والبذور والقشرة التي تتعذر إزالتها بواسطة ممارسات التصنيع الجيدة.

ويتم إعداد العصير بواسطة العمليات المناسبة التي تحافظ على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسّية والتغذوية الأساسية لعصائر الفواكه التي استُخلص العصير منها. وقد يكون العصير عكرًا أو صافيًا، وقد ينطوي على[1] مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، على أن يتم الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة، مع وجوب استخلاصها كلها من نوع الفاكهة نفسه. وتجوز إضافة اللب والخلايا[2] المستخلصة بالوسائل الفيزيائية المناسبة من نوع الفاكهة نفسه.

ويُستخرج كل عصير فردي من نوع واحد من الفاكهة. أما العصير المختلط فيتم الحصول عليه عبر مزج اثنين أو أكثر من العصائر أو من العصائر والهرائس، من أنواع مختلفة من الفواكه.

ويتم الحصول على عصير الفاكهة على النحو التالي:

2-1-1-1 **عصير الفاكهة** المعصور مباشرة بواسطة عمليات الاستخراج الآلية.

2-1-1-2 **عصير الفاكهة المستخلص من العصير المركّز** عن طريق إعادة تكوين عصير الفاكهة المركّز على نحو تعريفه في القسم 2-1-2 بواسطة مياه الشرب التي تستوفي المعايير الموضحة في القسم 3-1-1(ج).

2-1-2 عصير الفاكهة المركّز

عصير الفاكهة المركّز هو المنتج الذي يمتثل للتعريف الوارد في القسم 2-1-1 أعلاه، باستثناء أن المياه قد أزيلت منه بالوسائل الفيزيائية بما يكفي لزيادة مستوى البريكس إلى قيمة تفوق بنسبة 50 في المائة على الأقل قيمة البريكس التي حددت للعصير المعاد تكوينه من الفاكهة نفسها، على النحو المبيّن في الملحق. ولدى إنتاج عصير يُراد جعله مركزًا، تتم الاستعانة بالعمليات المناسبة مع جواز اقترانها بالتنافذ المتزامن لخلايا اللب أو للب الفاكهة بواسطة الماء، بشرط أن تضاف المواد الصلبة للفاكهة القابلة للذوبان المستخرجة بواسطة الماء، إلى العصير الأولي، قبل عملية التركيز.

ويجوز لعصائر الفاكهة المركزة[1] أن تنطوي على مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، مع وجوب الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة واستخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه. وتجوز إضافة اللب والخلايا[2] المستخرجة بالوسائل الفيزيائية المناسبة من نوع الفاكهة نفسه.

---

[1] يسمح باستعمال الروائح والنكهات لإعادة هذه المكونات إلى مستواها الطبيعي المتوفر في نوع الفاكهة المعيّن.

[2] بالنسبة إلى الحمضيات، اللب أو الخلايا هي أكياس العصير المستمدة من غلاف الثمرة الداخلي.

2-1-3 عصير الفاكهة المستخرج بواسطة الماء

عصير الفاكهة المستخرج بواسطة الماء هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق التنافذ بواسطة الماء، من:

- الفاكهة اللبية الكاملة التي يتعذر استخراج عصيرها بأي من الوسائل الفيزيائية،
- أو الفاكهة الكاملة المجففة.

هذان المنتجان قابلان لتحويلهما إلى شكل مركّز ولإعادة تكوينهما.

ويستوفي محتوى المنتج النهائي من المواد الصلبة مستوى البريكس الأدنى للعصير المعاد تكوينه، على النحو المحدد في الملحق.

2-1-4 هريسة الفاكهة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه

هريسة الفاكهة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه هي المنتج غير المختمر ولكن القابل للاختمار الذي يتم الحصول عليه بواسطة العمليات المناسبة، مثلاً عبر نخل الجزء الصالح للأكل من ثمرة كاملة أو مقشورة، أو جرشه أو طحنه من دون إزالة العصير منه. ويجب أن تكون الثمرة سليمةً وناضجة بدرجة مناسبة وطازجة أو محفوظة بالوسائل الفيزيائية أو عن طريق المعالجة (المعالجات) المطبقة وفقًا لأحكام هيئة الدستور الغذائي المعمول بها.

ويجوز لهريسة الفاكهة أن تتضمن[1] مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، يتوجّب الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة، واستخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه. وتجوز إضافة اللب والخلايا[2] المستخرجة بالوسائل الفيزيائية المناسبة ومن نوع الفاكهة نفسه.

2-1-5 هريسة الفاكهة المركزة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه

تُستخلص هريسة الفاكهة المركّزة المخصصة لاستخدامها في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه، عن طريق إزالة الماء من هريسة الفاكهة بكمية تكفي لزيادة مستوى البريكس إلى قيمة تفوق ما نسبته 50 في المائة على الأقل قيمة البريكس التي حدّدت للعصير المعاد تكوينه من الفاكهة نفسها، على النحو المبيّن في الملحق.

ويجوز لهريسة الفاكهة المركّزة أن تتضمن[1] مواد عطرية مستعادة ومكونات منكهة طيارة، مع وجوب الحصول عليها كلها بالوسائل الفيزيائية المناسبة واستخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه.

2-1-6 نكتار الفاكهة

نكتار الفاكهة هو المنتج غير المختمر ولكن القابل للاختمار الذي يتم الحصول عليه عبر إضافة الماء مع أو بدون سكريات مضافة، على النحو المحدد في القسم 3-1-2(أ) والعسل و/أو أنواع الشراب على النحو الموضح في القسم 3-1-2(ب)، و/أو بدائل السكر المضافة إلى الأغذية على نحو ورودها في *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*، إلى المنتجات المعرفة في الأقسام 2-1-1 و2-1-2 و2-1-3 و2-1-4 و2-1-5 أو إلى مزيج من تلك المنتجات. وتجوز إضافة المواد العطرية والمكونات المنكّهة الطيارة واللب والخلايا[2] التي يجب استخراجها كلها من نوع الفاكهة نفسه والحصول عليها بالوسائل الفيزيائية المناسبة. وعلاوةً على ذلك، يجب أن يفي هذا المنتج بالمتطلبات المحددة لنكتار الفواكه على النحو الوارد في الملحق.

ويتم الحصول على نكتار الفواكه المختلط من نوعين أو أكثر من الفواكه المختلفة.

2–2 الأنواع

تستخدم الأنواع الواردة تحت اسمها النباتي في الملحق، في إعداد عصائر الفواكه وهرائس الفواكه ونكتار الفواكه التي تحمل اسم المنتج المتصل بالفاكهة المعنية.

أما بالنسبة إلى أنواع الفاكهة غير المدرجة في الملحق، فيسري اسمها النباتي الصحيح أو اسمها الشائع .

3– التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

3–1 التركيبة

3–1–1 المكونات الأساسية

(أ) بالنسبة إلى العصائر المستخرجة مباشرة من الفواكه، يكون مستوى البريكس الخاص بها موازيًا لقيمة البريكس للعصير المستخرج من الثمرة، ولا يجوز تعديل محتوى العصير الطبيعي القوة من المواد الصلبة القابلة للذوبان، إلا من خلال مزجه بعصير النوع نفسه من الفواكه.

(ب) وينبغي لعملية إعداد عصير الفاكهة التي تتطلب إعادة تكوين عصائر مركزة، أن تتماشى مع الحد الأدنى لمستوى بريكس المنصوص عليه في الملحق، مع استثناء المواد الصلبة التابعة لأي مكونات إضافية أو مضافات غذائية اختيارية. وإذا لم يحدد الجدول مستوى البريكس، فسيتم حساب الحد الأدنى للبريكس على أساس المحتوى من المواد الصلبة القابلة للذوبان في العصير الطبيعي القوة المستخدم لإنتاج هذا العصير المركز.

(ج) وبالنسبة إلى العصير والنكتار المعاد تكوينهما، ينبغي لمياه الشرب المستخدمة في عملية إعادة التكوين أن تستوفي، كحد أدنى، أحكام أحدث إصدار لـ *المبادئ التوجيهية لجودة مياه الشرب الصادرة عن منظمة الصحة العالمية* (المجلدان 1 و 2).

3–1–2 المكونات الأخرى المسموح بها

ما لم يُنص على خلاف ذلك، تخضع الأحكام التالية لشروط توسيم المكونات:

(أ) تجوز إضافة السكريات التي تقل رطوبتها عن 2 في المائة، على نحو ما تنص عليه *المواصفة الخاصة بالسكّريات* (CXS 212-1999): السكروز[3] والدكستروز اللامائي والغلوكوز[4] وسكر الفاكهة، إلى جميع المنتجات المعرفة في القسم 2–1. (تضاف المكونات المذكورة في القسمين 3–1–2(أ) و3–1–2(ب) فقط إلى المنتجات المخصصة لبيعها للمستهلك أو لأغراض تقديم المأكولات).

(ب) وتجوز إضافة أنواع الشراب (على نحو تعريفها في *المواصفة الخاصة بالسكريات*)، والسكروز السائل، ومحلول السكر المستقلب، وشراب السكر المستقلب، وشراب سكر الفاكهة، وقصب السكر السائل، وعصير الذرة المركز عالي سكر الفاكهة، والشراب عالي سكر الفاكهة، فقط إلى عصير الفاكهة المستخلص من المركّز على نحو تعريفه في القسم 2–1–1–2، وعصائر الفاكهة المركزة، على نحو تعريفها في القسم 2–1–2، وهريسة الفاكهة المركزة على نحو

---

[3] يسمى "السكر الأبيض" و "السكر المطحون" في *المواصفة الخاصة بالسكريات* (CXS 212-1999).

[4] يسمى "الدكستروز اللامائي" في *المواصفة الخاصة بالسكريات* (CXS 212-1999).

تعريفها في القسم 2–1–5، ونكتار الفواكه على نحو تعريفه في القسم 2–1–6. ويمكن إضافة العسل و/أو السكريات المشتقة من الفاكهة فقط إلى نكتار الفواكه على النحو المحدد في القسم 2–1–6.

(ج) ورهنًا بالتشريعات الوطنية للبلد المستورد، تجوز إضافة عصير الليمون الحامض (*Citrus limon* (L.) Burm. *f.* *Citrus limonum* Rissa) أو اللايم (Citrus aurantifolia (Christm) أو كليهما إلى عصير الفاكهة حتى بلوغ مستوى مكافئ لـ 3 غرام/لتر من حمض السيتريك اللامائي، لغايات تحميض العصائر غير المحلاة على نحو ما تحدده الأقسام 2–1–1 و2–1–2 و2–1–3 و2–1–4 و2–1–5. وتجوز إضافة عصير الليمون أو عصير اللايم، أو كليهما، حتى مستوى مكافئ لـ 5 غ / لتر من حمض السيتريك اللامائي إلى نكتار الفواكه على النحو المحدد في القسم 2–1–6.

(د) وتحظر إضافة السكريات (على النحو المحدد في الفقرتين الفرعيتين (أ) و(ب) وعوامل التحميض (المدرجة في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية) إلى عصير الفاكهة نفسه.

(هـ) ورهنًا بالتشريعات الوطنية للبلد المستورد، يمكن إضافة عصير الحمضيات من نوع ***Citrus reticulata*** و/أو الأصناف المهجنة مع نوع ***reticulata*** إلى عصير البرتقال بكمية لا تتجاوز 10 في المائة من المواد الصلبة القابلة للذوبان لنوع ***reticulata*** إلى إجمالي المواد الصلبة القابلة للذوبان لعصير البرتقال.

(و) وتجوز إضافة الملح والتوابل والأعشاب العطرية (ومستخلصاتها الطبيعية) إلى عصير الطماطم.

(ز) ولأغراض تعزيز المنتج تغذويًا، يمكن إضافة مغذيات أساسية (كالفيتامينات والمعادن) إلى المنتجات المحددة في القسم 2–1. وتكون هذه الإضافات ممتثلة لنصوص هيئة الدستور الغذائي الموضوعة لهذا الغرض.

2–3 معايير الجودة

تتسم عصائر ونكتار الفواكه باللون والرائحة والنكهة الاعتيادية للعصير المستخرج من نوع الفاكهة نفسه الذي صنع منه.

ولا تحتفظ الثمرة بالماء الناجم عن عمليات الغسل أو التبخير أو العمليات التحضيرية الأخرى إلا بالمستوى الذي يتعذر تجنبه من الناحية التكنولوجية.

3–3 الأصالة

الأصالة هي الاحتفاظ بخصائص المنتج الفيزيائية والكيميائية والحسية والتغذوية الأساسية التي تتسم بها عادة الفاكهة (أو الفواكه) التي استخرج منها.

4–3 التحقق من التركيبة والجودة والأصالة

ينبغي لعصائر ونكتار الفواكه أن تخضع إلى الاختبار للتثبت من أصالتها وتركيبتها وجودتها، وذلك عند الاقتضاء وحيثما يلزم. وينبغي أن تكون طرق التحليل المستخدمة هي نفسها المذكورة في القسم 9 بعنوان "طرق التحليل وأخذ العينات".

ويمكن لعملية التحقق من أصالة/جودة العينة أن تُقيّم عبر مقارنة البيانات الخاصة بالعينة، المستنبطة باستخدام الطرق المناسبة المذكورة في المواصفة، بالبيانات المستنبطة بشأن الفاكهة من النوع نفسه ومن الإقليم نفسه، مع مراعاة التباينات الطبيعية والتغيرات الموسمية والتفاوتات الناجمة عن عملية التجهيز.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام المواد المضافة إلى الأغذية التي ترد في الجدولين 1 و2 من *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية* تحت فئات الأغذية 14-1-2-1 (عصير الفاكهة)، و14-1-2-3 (مركّزات عصائر الفواكه) و14-1-3-1 (نكتار الفاكهة) و14-1-3-3 (مركزات نكتار الفواكه)، في الأغذية الخاضعة لهذه المواصفة.

5- المواد المساعدة على التجهيز – المستوى الأقصى لاستخدامها بالتماشي مع ممارسات التصنيع الجيدة

الوظيفة	المادة
عامل مانع للرغوة	متعدد سيلوكسان ثنائي الميثيل[5]
عوامل تنقية مواد مساعدة على الارتشاح عوامل للتلبّد	أنواع الطين المازَّة (تراب مبيّض أو طبيعي أو مفعّل)
	أنواع الراتنج المازّة
	الكربون المفعّل (المستخرج من النباتات فقط)
	البنتونيت
	هيدروكسيد الكالسيوم[6]
	السليلوز
	الشيتوزان
	السيليكا الغروانية
	التربة الدياتومية
	الجيلاتين (المستخرج من كولاجين الجلد)
	أنواع راتنج التبادل الأيوني (الكاتيون والأنيون)
	غراء السمك[7]
	الكاولين
	البيرليت
	عديد الفينيل عديد البيروليدون
	كازيينات البوتاسيوم[7]
	طرطرات البوتاسيوم[6]
	كربونات الكالسيوم المترسبة[6]
	قشر الأرز
	السيليكاسول
	كازيينات الصوديوم[7]
	ثاني أكسيد الكبريت[6،8]

[5] 10 ملغ/لتر هو الحد الأقصى لمخلفات المركب المسموح به في المنتج النهائي.

[6] فقط في عصير العنب.

[7] ينبغي لدى استخدام المواد المساعدة على التجهيز أن تراعى قدرتها على التسبب بالحساسية. وفي حال انتقال أي من المواد المساعدة على التجهيز تلك إلى المنتج النهائي، تخضع إلى موجب بيان المكونات/عملاً بأحكام القسمين 4-2-1-4 و4-2-4 من *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا*.

[8] 10 ملغ/لتر (كمحتوى ثاني أكسيد الكبريت المتبقي).

الوظيفة	المادة
	حَمْض التنّيك
المستحضرات الأنزيمية[9]	البكتيناز (لتحلل البكتين) البروتييناز (لتحلل البروتينات) الأميلاز (لتحلل النشا) السيلولاز (تستخدم بشكل محدود لتيسير اختراق جدار الخلايا)
غاز التعليب[10]	النيتروجين
	ثاني أكسيد الكربون

6- الملوّثات

1-6 مخلفات المبيدات

تخضع المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

2-6 الملوثات الأخرى

ينبغي للمنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة أن تمتثل للمستويات القصوى لمخلفات الملوثات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

7- النظافة الصحية

1-7 يوصى بأن تُعدّ المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقًا للأقسام ذات الصلة في *المبادئ العامة لنظافة الأغذية* (CXC 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونات الممارسات الأخرى.

2-7 وينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقًا *للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية* (CXG 21-1997).

8- التوسيم

بالإضافة إلى *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحدّدة التالية:

1-8 الحاويات المخصصة للمستهلك النهائي

1-1-8 اسم المنتج

يسمّى المنتج باسم الفاكهة المستخدمة على النحو المنصوص عليه في القسم 2-2. ويدرج اسم الفاكهة في الفراغ ضمن اسم المنتج المذكور في هذا القسم. ولا يجوز استخدام هذه الأسماء إلا إذا كان المنتج يمتثل للتعريف الوارد في القسم 2-1 أو، بخلاف ذلك، إذا كان المنتج يمتثل لهذه المواصفة.

---

[9] يمكن استخدام المستحضرات الأنزيمية كمواد مساعدة على التجهيز شريطة ألا تؤدي هذه المستحضرات إلى تسييل كلي وألا تؤثر بشكل كبير على محتوى السليلوز في الفاكهة المجهزة.

[10] يمكن أيضًا أن تستخدم على سبيل المثال للحفظ.

8-1-1-1 عصير الفاكهة على نحو تعريفه تحت القسم 2-1-1

يسمّى المنتج "عصير _____" أو "عصير الـ_____".

8-1-1-2 عصير الفاكهة المركّز على نحو تعريفه تحت القسم 2-1-2

يسمى المنتج "عصير _____ مركز" أو "عصير الـ_____ المركز".

8-1-1-3 عصير الفاكهة المستخرج بالماء على نحو تعريفه تحت القسم 2-1-3

يسمى المنتج "عصير _____ المستخرج بالماء" أو "عصير الـ_____ المستخرج بالماء."

8-1-1-4 هريسة الفاكهة على نحو تعريفها تحت القسم 2-1-4

يسمى المنتج "هريسة الـ _____ " أو "هريسة _____."

8-1-1-5 هريسة الفاكهة المركّزة على نحو تعريفها تحت القسم 2-1-5

يسمى المنتج "هريسة _____المركّزة" أو "هريسة مركّزة من الـ_____".

8-1-1-6 نكتار الفواكه على نحو تعريفه تحت القسم 2-1-6

يسمى المنتج "نكتار الـ _____ " أو "نكتار _____ ".

8-1-1-7 في حالة منتجات عصير الفاكهة (على نحو تعريفها في القسم 2-1) المصنّعة من نوعين أو أكثر من الفواكه، يتضمن اسم المنتج أسماء عصائر الفواكه التي يتكون منها المزيج بالترتيب التنازلي للنسب بحسب الوزن (كتلة/كتلة)، أو عبارة "مزيج عصير الفواكه"، أو "خليط من عصائر الفواكه" أو "عصائر فواكه مختلطة" أو أي صياغة أخرى مماثلة.

8-1-1-8 بالنسبة إلى عصائر الفاكهة ونكتار الفاكهة وخلائط عصائر ونكتار الفواكه، إذا كان المنتج يحتوي على، أو تم تحضيره بواسطة، عصير مركّز وماء، أو إذا كان المنتج مصنوعًا من عصير مستمد من العصير المركّز ومن العصير أو النكتار المستخرجين مباشرة من الفاكهة، يجب إدراج عبارة "مصنوع من المركّز" أو "أعيد تكوينه" بالاقتران باسم المنتج أو على مقربة منه، مع إبرازها بشكل واضح على أي خلفية، بأحرف مرئية بكل وضوح وبحجم لا يقل عن نسبة 2/1 من ارتفاع أحرف اسم العصير.

8-1-2 متطلبات إضافية

تسري الأحكام الإضافية التالية:

8-1-2-1 بالنسبة إلى عصائر الفواكه ونكتار الفواكه وهريسة الفاكهة وخلائط عصائر/ونكتار وهرائس الفواكه، في حال إعداد المنتج بسحب الماء من عصير الثمرة بالوسائل الفيزيائية وبكميات كافية لجعل مستوى قيمة البريكس أعلى بنسبة 50 في المائة على الأقل من قيمة البريكس التي حددت للعصير المعاد تكوينه من الفاكهة نفسها، على النحو المبيّن في الملحق، توسم بعبارة "مركّز(ة)".

8-1-2-2 بالنسبة إلى المنتجات المعرّفة في الأقسام من 2-1-1 إلى 2-1-5، التي أضيف إليها مكوّن واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية المتمثلة في السكر أو الشراب، الموصوفة في القسم 3-1-2(أ) و(ب)، يتم ذكر ل"السكر(يات) المضاف(ة)" ضمن تسمية المنتج وذلك بعد اسم عصير الفاكهة أو عصير الفواكه المختلطة. وعندما تستخدم مضافات

غذائية للتحلية كبدائل عن السكريات في نكتار الفاكهة ونكتار خليط الفواكه، تدرج عبارة "يحتوي على بديل (أو بدائل) السكر" بالاقتران مع اسم المنتج أو على مقربة منه.

3-2-1-8 وفي الحالات التي تتوجب فيها إعادة تكوين عصير الفاكهة المركّز، أو هريسة الفاكهة المركّزة أو نكتار الفاكهة المركز أو خلائط عصير/نكتار/هريسة الفواكه المركزة قبل استهلاكها كعصير فاكهة أو هريسة فاكهة أو نكتار فاكهة أو عصائر/نكتار/هرائس فواكه مختلطة، ينبغي لبطاقة التوسيم أن تذكر التوجيهات المناسبة لعملية إعادة التكوين على أساس حجم/حجم مع الماء بقيمة البريكس المعمول بها الواردة في الملحق في ما يخص العصير المعاد تكوينه.

4-2-1-8 يجوز استخدام أسماء أصناف الفواكه المعينة بالاقتران بالأسماء الشائعة للفاكهة على بطاقة التوسيم، على ألا يكون هذا الاستخدام مضللًا.

5-2-1-8 ينبغي وسم نكتار الفاكهة ونكتار الفواكه المختلطة بطريقة بارزة للعيان مع بيان "المحتوى من العصير بنسبة ___%" حيث يتم ملء الفراغ بالنسبة المئوية لهريسة و/أو لعصير الفاكهة المحسوبة على أساس حجم/حجم. وتظهر عبارة "المحتوى من العصير بنسبة ___%" على مقربة من اسم المنتج بأحرف مرئية بوضوح لا يقل حجمها عن 2/1 ارتفاع الحروف في اسم العصير.

6-2-1-8 إن ذكر "حمض الأسكوربيك" ضمن مكونات المنتج، حين يستخدم كعامل مضاد للأكسدة، لا يشكل في حد ذاته إعلانًا عن وجود "الفيتامين C" في المنتج.

7-2-1-8 ينبغي لذكر أي مغذيات أساسية مضافة على بطاقة التوسيم أن يتم بالتماشي مع *الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بالتنويه* (CXG 1-1979) *والخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي* (CXG 2-1985) *والخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية* (CXG 23-1997).

بالنسبة إلى نكتار الفواكه التي أضيف إليها مضاف غذائي للتحلية كي يحل كليًا أو جزئيًا محل السكريات المضافة أو غيرها من السكريات أو أنواع الشراب، بما في ذلك العسل و/أو السكريات المشتقة من الفاكهة على النحو الوارد في البندين 3-1-2(أ) و(ب)، ينبغي للتنويه بأي مغذيات في المحتوى تتصل بخفض السكريات، أن يتم بموجب *الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بالتنويه* (CXG 1-1979) *والخطوط التوجيهية بشأن التوسيم التغذوي* (CXG 2-1985) *والخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية* (CXG 23-1997).

8-2-1-8 لا ينبغي لصورة الفاكهة (أو الفواكه) الظاهرة على بطاقة التوسيم أن تضلل المستهلك بالنسبة إلى نوع الفاكهة المعني.

9-2-1-8 عندما يحتوي المنتج على ثاني أكسيد الكربون المضاف، تظهر عبارة "مكربن" أو "غازي" على بطاقة التوسيم بالقرب من اسم المنتج.

10-2-1-8 عندما يحتوي عصير الطماطم على توابل و/أو أعشاب عطرية وفقًا للقسم 3-1-2(و)، ترد عبارة "متبل" و/أو الاسم الشائع للعشبة العطرية المعنية، على بطاقة التوسيم بالقرب من اسم العصير.

11-2-1-8 يتم الإعلان عن إضافة اللب والخلايا إلى العصير، فوق تلك التي يحتوي عليها عادةً، ضمن قائمة المكونات. ويجب الإعلان عن المواد العطرية والمكونات المنكهة الطيارة واللب والخلايا المضافة إلى النكتار فوق تلك التي يحتوي عليها العصير عادةً، ضمن قائمة المكونات.

2-8 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام *المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير*

المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

8–2–1 يجوز وسم المنتج بتاريخ الصلاحية.

8–2–2 بالنسبة إلى مركبات الشحن، يجوز للمعلومات أن ترد حصرًا في المستندات المصاحبة.

9- طرق التحليل وأخذ العيّنات

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
حمض الخل (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12632 الطريقة رقم 66 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1966)	التحديد الإنزيمي	الثاني
الكحول (الإيثانول) (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 52 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1966)	التحديد الإنزيمي	الثاني
أنواع الأنثوسيانين (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 71 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1998)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الأول
حمض الأسكوربيك –ل (القسم 4 – المواد المضافة إلى الأغذية)	الطريقة رقم 17أ للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
حمض الأسكوربيك –ل (القسم 4 – المواد المضافة إلى الأغذية)	AOAC 967.21 الطريقة رقم 17 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة ISO 6557-2:1984	طريقة الإندوفينول	الثالث
حمض الأسكوربيك –ل (القسم 4 – المواد المضافة إلى الأغذية)	ISO 65571: 1986	مقياس الطيف الفلوري	الرابع
الرماد في منتجات الفاكهة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 940.26 EN 1135 (1994) الطريقة رقم 9 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1989)	القِياسُ الوَزْنِيُّ	الأول
سكر الشمندر في عصائر الفاكهة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 995.17	الرنين النووي المغناطيسي للديوتيريوم	الثاني
حمض البنزويك كواسم في عصير البرتقال (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 994.11	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثالث
حمض البنزويك وأملاحه	ISO 5518:1978 ISO 6560:1983	القياس الطيفي	الثالث
حمض البنزويك وأملاحه؛ **حمض السوربيك وأملاحه**	الطريقة رقم 63 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995) NMKL 124 (1997)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني

[11] انظر القسم 3–4 - التحقق من التركيبة والجودة والأصالة.

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
نسبة كربون[13]/كربون[12] للإيثانول المستمد من عصائر الفواكه (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	JAOAC 79, No. 1, 1996, 62-72	القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة	الثاني
ثاني أكسيد الكربون (القسمان 4 المواد المضافة إلى الأغذية و5 المواد المساعدة على التجهيز)	الطريقة رقم 42 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1976)	القياس بالمعايرة (المعايرة الراجعة بعد الترسب)	الرابع
نسبة نظائر الكربون المستقرة في عصير التفاح (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة	الثاني
نسبة نظائر الكربون المستقرة في عصير البرتقال (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 982.21	القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة	الثاني
مجموعات الكاروتينويد الإجمالية/الفردية (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12136 (1997) الطريقة رقم 59 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)	قياس الطيف الضوئي	الأول
السِيلُّوبيُوز	توصية الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة رقم 4 أكتوبر/تشرين الأول 2000	التفريق اللوني للغاز بالأنابيب الشعرية	الرابع
اللب الصالح للطرد المركزي (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12134 (1997) الطريقة رقم 60 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)	الطرد المركزي/القيمة بالنسبة المئوية	الأول
الكلوريد (معبرًا عنه ككلوريد الصوديوم) (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN12133 (1997) الطريقة رقم 37 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)	القياس بالمعايرة الكهروكيميائية	الثالث
حمض السيتريك[12] (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	AOAC 986.13	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
حمض السيتريك[12] (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	EN 1137: 1994 الطريقة رقم 22 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1985)	التحديد الإنزيمي	الثالث

[12] جميع العصائر باستثناء عصائر الحمضيات.

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
الزيوت الأساسية (معايرة Scott) (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 968.20 الطريقة رقم 45ب للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة[13]	تقطير، معايرة (Scott)	الأول
الزيوت الأساسية (في الحمضيات) (تحديد الحجم)[13] (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	ISO 1955:1982	التقطير والقراءة المباشرة لتحديد الحجم	الأول
قابلية الاختمار (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 18 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1974)	الطريقة الميكروبيولوجية	الأول
رقم الفورمول (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 1133 (1994) الطريقة رقم 30 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1984)	المعايرة بمقياس الجهد	الأول
الأحماض الأمينية الحرة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12742 (1999) الطريقة رقم 57 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1989)	التفريق اللوني للسوائل	الثاني
حمض الفوماريك (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 72 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1998)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
الغلوكوز وسكر الفاكهة – تحديد الغلوكوز وسكر الفاكهة والسكاروز (القسم 3–1–2 المكونات المسموح بها)	EN 12630 الطريقة رقم 67 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996) NMKL 148 (1993)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
الغلوكوز–د وسكر الفاكهة–د (القسم 3–1–2 المكونات المسموح بها)	EN 1140 الطريقة رقم 55 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1985)	التحديد الإنزيمي	الثاني
حمض الغلوكونيك (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 76 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2001)	التحديد الإنزيمي	الثاني
الغليسرول (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 77 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2001)	التحديد الإنزيمي	الثاني
الهسبيريدين والنارِنجين (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12148 (1996) الطريقة رقم 58 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني

[13] نظرًا إلى عدم وجود قيمة عددية في المواصفة، فقد تم تضمين الطرق تحت فئة "النوع الأول" مكررةً ما قد يؤدي إلى نتائج مختلفة.

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
شراب الذرة عالي سكر الفاكهة وشراب الإنولين المحلل بالماء في عصير التفاح (القسم 3–1–2 المكونات المسموح بها)	JAOAC 84, 486 (2001)	التفريق اللوني للغاز بالأنابيب الشعرية	الرابع
هيدروكسي ميثيل الفورفورال (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 69 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
هيدروكسي ميثيل الفورفورال (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	ISO 7466:1986	القياس الطيفي	الثالث
حَمْضُ الإيزوسيتريك–د (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 1139 (1999) الطريقة رقم 54 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1984)	التحديد الإنزيمي	الثاني
حمض اللاكتيك – د و –ل (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12631(1999 الطريقة رقم 53 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996/1983)	التحديد الإنزيمي	الثاني
نسبة حمض الماليك–ل/ إجمالي حمض الماليك في عصير التفاح (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 993.05	التحديد الإنزيمي والتفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
حمض الماليك (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	AOAC 993.05	التحديد الإنزيمي والتفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثالث
حمض الماليك–د	EN 12138 الطريقة رقم 64 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)	التحديد الإنزيمي	الثاني
حمض الماليك–د في عصير التفاح	AOAC 995.06	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
حمض الماليك–ل	EN 1138 (1994) الطريقة رقم 21 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1985)	التحديد الإنزيمي	الثاني
النارنجين والنيوهسبيريدين في عصير البرتقال (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 999.05	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثالث

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
البكتين (المادة 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	الطريقة رقم 26 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996/1964)	الترسيب/القياس الضوئي	الأول
قيمة درجة الحموضة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	NMKL 179:2005	قياس فرق الجهد	الثاني
قيمة درجة الحموضة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 1132 (1994) الطريقة رقم 11 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1989) ISO 1842:1991	قياس فرق الجهد	الرابع
الفوسفور/الفوسفات (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 1136 (1994) الطريقة رقم 50 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1983)	التحديد بناء على القياس الضوئي	الثاني
المواد الحافظة في عصائر الفاكهة – (حمض السوربيك وأملاحه)	ISO 5519:1978	القياس الطيفي	الثالث
البرولين بحسب القياس الضوئي – غير محدد (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 1141 (1994) الطريقة رقم 49 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1983)	القياس الضوئي	الأول
حمض الكينيك والماليك والسيتريك في عصير التوت البري عصير الكوكتيل وعصير التفاح (القسم 3–1–2 المكونات المسموح بها و4 المواد المضافة إلى الأغذية)	AOAC 986.13	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثالث
الكثافة النسبية (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 1131 (1993) الطريقة رقم 1 للاتحاد الدولي للتوحيد القياسي (1989) والطريقة الواردة في الجدول العام للاتحاد الدولي للتوحيد القياسي (1971)	قياس التغلظ	الثاني
الكثافة النسبية (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 1أ للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة	قياس الكثافة	الثالث
السكرين	NMKL 122 (1997)	التفريق اللوني للسوائل	الثاني

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم والمغنيسيوم في عصائر الفاكهة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 1134 (1994) الطريقة رقم 33 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1984)	التحليل الطيفي للامتصاص الذري	الثاني
المواد الصلبة القابلة للذوبان	AOAC 983.17 EN 12143 (1996) الطريقة رقم 8 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991) ISO 2173:2003	بشكل غير مباشرة بالاستعانة بتقييس الانكسارية	الأول
السوربيتول–د (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	الطريقة رقم 62 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)	التحديد الإنزيمي	الثاني
نسبة نظائر الكربون المستقرة في لب عصائر الفاكهة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta 340 (1997)	القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة	الثاني
نسبة نظائر الكربون المستقرة لسكريات عصائر الفاكهة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	ENV 12140 Analytica Chimica Acta 271 (1993)	القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة	الثاني
نسبة نظائر الهيدروجين المستقرة لماء عصائر الفاكهة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	ENV 12142 (1997)	القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة	الثاني
نسبة نظائر الأكسجين المستقرة في ماء عصائر الفاكهة (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	ENV 12141(1997)	القياس الطيفي لكتلة النظائر المستقرة	الثاني
النشا (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 925.38 (1925) الطريقة رقم 73 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2000)	طريقة قياس الألوان	الأول
السكروز (القسم 3–1–2 المكونات المسموح بها)	EN 12630 الطريقة رقم 67 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1996) NMKL 148 (1993)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
السكروز (القسم 3–1–2 المكونات المسموح بها)	EN 12146 (1996) الطريقة رقم 56 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1998/1985)	التحديد الإنزيمي	الثالث

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
قياسات δO^{18} في الماء لأنواع الشراب المشتقة من الشمندر السكري في عصير البرتقال المركز المجمد (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 992.09	تحليل نسبة نظائر الأكسجين	الأول
ثاني أكسيد الكبريت (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	طريقة Monier Williams المثلى AOAC 990.28 الطريقة رقم 7أ للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (2000) NMKL 132 (1989)	القياس بالمعايرة بعد التقطير	الثاني
ثاني أكسيد الكبريت (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	ISO 5522:1981 ISO 5523:1981	القياس بالمعايرة بعد التقطير	الثالث
ثاني أكسيد الكبريت (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	NMKL 135 (1990)	التحديد الإنزيمي	الثالث
حمض الطرطريك في عصير العنب (القسم 4 المواد المضافة إلى الأغذية)	EN 12137 (1997) الطريقة رقم 65 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1995)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
الأحماض القابلة للمعايرة، المجموع (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12147 (1995) الطريقة رقم 3 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1968) ISO 750:1998	القياس بالمعايرة	الأول
مجموع المواد الجافة (مجففة بالفرن الخوائي بحرارة 70 درجة مئوية)[13] (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 12145 (1996) الطريقة رقم 61 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)	التحديد بواسطة قياس الجاذبية	الأول
النيتروجين الكلي	EN 12135 (1997) الطريقة رقم 28 للاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (1991)	الهضم/المعايرة	الأول
مجموع المواد الصلبة (مجففة بفرن الميكروويف) [13] (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 985.26	التحديد بواسطة قياس الجاذبية	الأول
الفيتامين C (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	EN 14130 (2004)	التفريق اللوني عالي الأداء للسوائل	الثاني
الفيتامين C (حمض الأسكوربيك منزوع الهيدروجين وحمض الأسكوربيك) (القسمان 3–2 معايير الجودة و3–3 الأصالة)[11]	AOAC 967.22	القِياسٌ الضَوئِيٌّ الخَلَوِيّ	الثالث

الملحق

المستوى الأدنى لقيمة البريكس[14] للعصير المعاد تكوينه والهريسة المعاد تكوينها

والمحتوى الأدنى من العصير و/أو الهريسة في نكتار الفواكه (النسبة المئوية حجم/حجم) بحرارة 20 درجة مئوية[15]

[14] لأغراض هذه المواصفة، يتم تعريف قيمة البريكس على أنها المحتوى من المواد الصلبة القابلة للذوبان في العصير على النحو الذي تحدده الطريقة المذكورة في القسم الخاص بطرق التحليل وأخذ العينات.

[15] إذا تم تصنيع عصير يعود لفاكهة غير مذكورة في القائمة أعلاه، فعلى ذلك العصير أن يتوافق، بالرغم من ذلك، مع جميع أحكام المواصفة، باستثناء أن الحد الأدنى لقيمة البريكس للعصير المعاد تكوينه يكون بمستوى البريكس المستخرج من الفاكهة المستخدمة في صنع العصير المركّز.

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها	المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم %) في نكتار الفواكه
Actinidia deliciosa (A. Chev (.C. F. Liang & A. R. Fergoson	الكيوي	[16](*)	16(*)
Anacardium occidentale L.	تفاحة البطم	11.5	25.0
Ananas comosus (L.) Merrill *Ananas sativis L. Schult. f.*	الأناناس	[17] 12.8 من المسلم به أنه في بلدان مختلفة، قد يختلف مستوى البريكس بشكل طبيعي عن هذه القيمة. وفي الحالات التي يكون فيها مستوى البريكس أدنى من هذه القيمة بدرجة ملحوظة، يُقبل بالعصير المعاد تكوينه ذي قيمة البريكس الأدنى المصدّر من تلك البلدان والمتداول تجاريًا على الصعيد الدولي، شريطة أن يستوفي منهجية التحقق من الأصالة المنصوص عليها في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه، وألا يقل المستوى عن 10 درجات بريكس لعصير الأناناس وعصير التفاح.	40.0
Annona muricata L.	القشدة الشائكة الثمر	14.5	25.0
Annona squamosa L	القشدة الحرشفية	14.5	25.0
Averrhoa carambola L.	برتقال البامية/الكرامبولا	7.5	25.0
Carica papaya L.	البابايا	[16](*)	25.0
Chrysophyllum cainito	التفاح النجمي	[16](*)	[16](*)
Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum & .Nakai var. Lanatus	البطيخ	8.0	40.0
Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	اللايم	[17] 8.0	وفقًا لتشريعات البلد المستورد
Citrus aurantium L.	البرتقال الحمضي	[16](*)	50.0
Citrus limon (L.) Burm. *f. Citrus limonum* Rissa	الليمون الحامض	[17] 8.0	وفقًا لتشريعات البلد المستورد
Citrus paradisi Macfad	الجريب فروت	[17] 10.0	50.0
Citrus paradisi , *Citrus grandis*	الجريب فروت من نوع سويتي	10.0	50.0
Citrus reticulata Blanca	برتقال المندرين/التنجرين	[17] 11.8	50.0

[16] لا توجد بيانات. يجب أن يكون الحد الأدنى لقيمة البريكس للعصير المعاد تكوينه هو نفسه مستوى البريكس المستخرج من الفاكهة المستخدمة في صنع المركّز.

[17] تم تصحيح الحمض على النحو المحدد في الطريقة المتعلقة بإجمالي الأحماض القابلة للمعايرة، في القسم بشأن طرق التحليل.

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها	المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم %) في نكتار الفواكه
Citrus sinensis (L.)	البرتقال	[17] 11.2 – 11.8 وبما يتفق مع تطبيق التشريعات الوطنية للبلد المستورد ولكن ليس أقل من 11.2. ومن المسلم به أنه في بلدان مختلفة، قد يختلف مستوى البريكس بشكل طبيعي عن هذا النطاق من القيم. وفي الحالات التي يكون فيها مستوى البريكس أقل بدرجة ملحوظة من هذا النطاق من القيم، يُقبل بالعصير المعاد تكوينه ذي قيمة البريكس الأدنى المصدّر من تلك البلدان والمتداول تجاريًا على الصعيد الدولي، شريطة أن يستوفي منهجية التحقق من الأصالة المنصوص عليها في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه، وألا يقل المستوى عن 10 درجات بريكس.	50.0
Cocos nucifera L.[18]	جوز الهند	5.0	25.0
Cucumis melo L.	الشمّام	8.0	35.0
Cucumis melo L subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq.	شمّام الكسابا	7.5	25.0
Cucumis melo L subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq.	شمام كوز العسل	10.0	25.0
Cydonnia oblonga Mill.	السفرجل	11.2	25.0
Diospyros khaki Thunb.	البرسيمون	[16](*)	40.0
Empetrum nigrum L.	الحجرية	6.0	25.0
Eribotrya japonesa	الأكي دنيا	[16](*)	[16](*)
Eugenia syringe	توت الجوافة توت البيتولا	[16](*)	[16](*)
Eugenia uniflora Rich.	كرز سورينام	6.0	25.0
Ficus carica L.	التين	18.0	25.0
Fortunella Swingle sp.	الكمكوات	[16](*)	[16](*)
Fragaria x. ananassa Duchense(*Fragaria chiloensis* Duchesne *x Fragaria virginiana* Duchesne)	الفراولة	7.5	40.0
Genipa americana	الجنيباب	17.0	25.0
Hippophae elaeguacae	الغاسول الرومي	[16](*)	25.0
Hipppohae rhamnoides L.	توتة النبق المسهل = الغاسول	6.0	25.0
Litchi chinensis Sonn.	الليتشي	11.2	20.0
Lycopersicum esculentum L.	الطماطم	5.0	50.0

[18] هذا المنتج هو "ماء جوز الهند" المستخرج مباشرة من جوز الهند بدون استخراج لب الثمرة.

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها	المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم %) في نكتار الفواكه
Malpighia sp. (Moc. & Sesse)	الأزيرولا (كرز الهند الغربي)	6.5	25.0
Malus domestica Borkh.	التفاح	11.5 من المسلم به أنه في بلدان مختلفة، قد يختلف مستوى البريكس بشكل طبيعي عن هذه القيمة. وفي الحالات التي يكون فيها مستوى البريكس أدنى من هذه القيمة بدرجة ملحوظة، يُقبل بالعصير المعاد تكوينه ذي قيمة البريكس الأدنى المصدّر من تلك البلدان والمتداول تجاريًا على الصعيد الدولي، شريطة أن يستوفي منهجية التحقق من الأصالة المنصوص عليها في المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه، وألا يقل المستوى عن 10 درجات بريكس لعصير الأناناس وعصير التفاح.	50.0
Malus prunifolia (Willd.) Borkh. *Malus sylvestris* Mill.	التفاح البرّي الحامض	15.4	25.0
Mammea americana	المشمش البري	[16](*)	[16](*)
Mangifera indica L	المانغا	13.5	25.0
Morus sp.	التوت الأسود	[16](*)	30.0
أنواع *Musa* بما في ذلك M. acuminata وM. paradisiaca ولكن باستثناء غيرها من أنواع لسان الحمل	الموز	[16](*)	25.0
Passiflora edulis	زهرة الآلام الصفراء	[16](*)	[16](*)
Pasiflora edulis Sims. f. edulus *Passiflora edulis Sims. f . Flavicarpa O. Def.*	زهرة الآلام	[17] 12	25.0
Passiflora quadrangularis	زهرة الآلام	[16](*)	[16](*)
Phoenix dactylifera L.	التمر	18.5	25.0
Pouteria sapota	السابوتا	[16](*)	[16](*)
Prunus armeniaca L.	المشمش	11.5	40.0
Prunus avium L.	الكرز الحلو	20.0	25.0
Prunus cerasus L.	الكرز الحامض	14.0	25.0
Prunus cerasus L. cv .Stevnsbaer	Stonesbaer	17.0	25.0
Prunus domestica L .subsp . *domestica*	الخوخ	12.0	50.0
Prunus domestica L. subsp . domestica	البرقوق	18.5	25.0

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها	المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم %) في نكتار الفواكه
Prunus domestica L. Subsp. domestica	خوخ دمشق	12.0	25.0
Prunus persica (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. K. Schneid.	النكتارين	10.5	40.0
Prunus persica (L.) Batsch var. *Pérsica*	الدراق	10.5	40.0
Prunus spinosa L.	البرقوق البري الشائك	6.0	25.0
Psidium guajava L.	الجوافة	8.5	25.0
Punica granatum L.	الرمان	12.0	25.0
Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	الأرونية	[16](*)	[16](*)
Pyrus communis L.	الإجاص	12.0	40.0
Ribes nigrum L.	الكشمش الأسود	11.0	30.0
Ribes rubrum L.	الكشمش الأحمر	10.0	30.0
Ribes rubrum L.	الكشمش الأبيض	10.0	30.0
Ribes uva-crispa L.	الكشمش الشائك الأحمر	[16](*)	30.0
Ribes uva-crispa L.	الكشمش الشائك	7.5	30.0
Ribes uva-crispa L.	الكشمش الشائك الأبيض	[16](*)	30.0
Rosa canina L.	ثمر الورد البري	[16](*)	40.0
Rosa sp .L.	ثمر الورد	9.0	40.0
Rubus chamaemorus L.	توت العلّيق	9.0	30.0
Rubus chamaemorus L. *Morus* hybrid	التوت الأسود	[16](*)	40.0
Rubus fruitcosus L.	ثمر العلّيق	9.0	30.0
Rubus hispidus (من أمريكا الشمالية) *R. Caesius*(من أوروبا)	العلّيق الأزرق	10.0	25.0
Rubus idaeus L. *Rubus strigosus* Michx.	العلّيق الأحمر	8.0	40.0
Rubus loganobaccus L. H. Bailey	توت لوغان الشوكي	10.5	25.0
Rubus occidentalis L.	توت العليق الأسود	11.1	25.0
Rubus ursinus Cham & .Schltdl.	توت بويزن	10.0	25.0
Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanis	توت يونغبيري	10.0	25.0
Sambucus nigra L .*Sambucus canadensis*.	البلسان الأسود	10.5	50.0
Solanum quitoense Lam.	"لولو"	[16](*)	[16](*)
Sorbus aucuparia L.	ثمرة العصّ	11.0	30.0
Sorbus domestica	الغبيراء	[16](*)	30.0

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	الحد الأدنى لمستوى البريكس لعصائر الفواكه المعاد تكوينها وهريسة الفواكه المعاد تكوينها	المحتوى الأدنى من عصير و/أو هريسة الفاكهة (حجم/حجم %) في نكتار الفواكه
Spondia lutea L.	"كاجا"	10.0	25.0
Spondias Tuberosa Arruda ex *Kost.*	"أومبو"	9.0	25.0
Syzygiun jambosa	ثمرة التفاح	[16](*)	[16](*)
Tamarindus indica	التمر الهندي	13.0	محتوى كاف لبلوغ حد أدنى من الحموضة يعادل 0.5
Theobroma cacao L.	لب الكاكاو	14.0	50.0
Theobroma grandiflorum L.	"كوبواسو"	9.0	35.0
Vaccinium macrocarpon Aiton *Vaccinium oxycoccos L.*	التوت البري الأحمر	7.5	30.0
Vaccinium myrtillus L .Vaccinium corymbosum L. *Vaccinium angustifolium*	عنب الأحراج البري/التوت البري الأوروبي	10.0	40.0
Vaccinium vitis-idaea L.	العنبية الحمراء	10.0	25.0
.Vitis Vinifera L أو الهجائن منه Vitis Labrusca أو الهجائن منه	العنب	16.0	50.0
	غير ذلك: حموضة عالية		محتوى كاف لبلوغ حد أدنى من الحموضة يعادل 0.5
	غير ذلك: محتوى لب مرتفع، أو نكهة قوية		25.0
	غير ذلك: حموضة منخفضة، محتوى لب منخفض، أو نكهة منخفضة / متوسطة		50.0